FIRST CLASS DELUXE

FIRST CLASS DELUXE intensiviert das Verlangen des passionierten Hobbykochs nach einem handwerklich perfekten Kochmesser. Der Clou dieser FIRST CLASS-Variante ist die filigrane Verarbeitung der geschmackvollen Holzgriffe aus dunklem Pau Preto. Hier gibt es keine Spalten, keine Lücken, keine Verfärbungen, die die Freude an Messern mit Holzgriff trüben können. Dank des hohen Harzanteils und seiner Feinporigkeit nimmt dieses Holz praktisch keine Feuchtigkeit auf. Das ist perfekt für den Einsatz in der Küche: Das Holz nimmt Wasser – im wahrsten Sinne des Wortes – nicht krumm, und bewahrt seine Eleganz so dauerhaft.
Die luxemburgische Sterneköchin Léa Linster, als einzige Trägerin der Auszeichnung „Bocuse d'Or" höchstdekorierte Köchin der Welt, schwört auf **FIRST CLASS DELUXE**, die Sie mit Solicut ins Leben gerufen hat.

FIRST CLASS DELUXE intensifies the passionate hobby chef's desire for a perfectly handcrafted knife. The secret to this FIRST CLASS variant is the delicate working of the wooden handles from dark-brown Pau Preto. Unlike with most wooden handled knives, you will find no gaps, no cracks, no discolourations, affording the expected superb cutting performance, coupled to a lifetime of visual joy. Thanks to the high resin content and its fine pores, this wood absorbs almost no water. Perfect for the use in the kitchen: the handles do not deform and thus, their particular elegance can be retained for a lifetime.

FIRST CLASS DELUXE ne fait qu'intensifier le désir de tout cuisinier amateur pour un couteau parfait. Le clou de cette variante de la FIRST CLASS est la finition des manches en bois de Pau Preto. Il n'y a ni fente, ni trou et aucun changement de couleur qui pourrait troubler la joie de posséder un couteau avec un manche en bois. Par son haut taux de résine et sa surface ultra lisse ce bois n'absorbe guère d'eau. C'est parfait pour une utilisation quotidienne dans la cuisine: le manche ne se déforme pas et le couteau garde son élégance remarquable.

841010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife · Couteau d'office

846001 · Obst- und Gemüsemesser · 4 3/4" = 12 cm*
Petty knife · Couteau à fruits

841015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Kitchen knife · Couteau de cuisine

846007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé

842021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef

847122 · Brotmesser · 9" = 22 cm*
Bread knife · Couteau à pain

* Klingenlänge – Blade length

FIRST CLASS DELUXE

Geschenkverpackung
gift box · emballage cadeau

844604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set · Jeu de couteaux à steak, 4-pièces

Inhalt/Contents:
4 x 834612

840021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
841010
842021

840222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
846001
846007

840033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
841010
841015
846007

840333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
841010
841015
842021

solicut®
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

solicut®
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY